

# Vegan "cashewcheesecake" met karamel-chocoladesaus

totale tijd **100 min.** 40 min. voorbereidingstijd 60 min. koeltijd

Voedingswaarde (per portie):  
**3464 kJ / 828 kcal**

Vetten: **62,4 g** Eiwitten: **13,2 g**  
Koolhydraten: **59 g**

## INGREDIËNTE

### N

8 porties

#### Bodem:

**50 g** gedroogde abrikozen  
**20 g** gedroogde cranberry's  
**20 g** rozijnen  
**100 g** cashewnoten  
**40 g** haver  
**2 theelepels** Kikkoman Natuurlijk  
Gebrouwen Sojasaus

**2 eetlepels** pindakaas

#### Cashewvulling:

**400 g** cashewnoten  
**400 ml** kokosroom  
**125 ml** agavesiroop  
**125 ml** kokosolie  
**1** citroen  
**1 eetlepel** vanille-extract

#### Topping:

**100 g** kristalsuiker  
**50 ml** heet water  
**100 ml** kokosmelk  
**40 g** kokosolie  
**1 eetlepel** Kikkoman Natuurlijk  
Gebrouwen Sojasaus  
**40 g** pure chocolade

## VOORBEREIDING

### Stap 1

**50 g** gedroogde abrikozen - **20 g** gedroogde cranberry's - **20 g** rozijnen - **100 g** cashewnoten - **40 g** haver - **2 theelepels** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **2 eetlepels** pindakaas  
Mix alle ingrediënten voor de bodem tot een dikke, kleverige massa.

Verdeel over een taartvorm, strijk het glad en druk het stevig in de bodem en zijanten van de vorm. Zet het in de koelkast.

### Stap 2

**400 g** cashewnoten - **400 ml** kokosroom - **125 ml** agavesiroop - **125 g** kokosolie - **1** citroen - **1 eetlepel** vanille-extract  
Week de cashewnoten in water en laat ze een nacht staan.

Schep de cashewnoten in een blender en voeg de kokosroom, agavesiroop, kokosolie, het sap van 1 citroen en vanille-extract toe. Mix tot je een glad mengsel hebt. Voeg citroenrasp toe en meng het. Giet het mengsel op de voorbereide bodem. Zet een paar uur in de koelkast, zodat het opstijft.

### Stap 3

**100 g** kristalsuiker - **50 ml** heet water - **100 ml** kokosmelk - **40 g** kokosolie - **1 eetlepel** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **40 g** pure chocolade

Verwarm de suiker met het water in een steelpan met dikke bodem. Roer niet, maar draai de steelpan totdat de suiker smelt en lichtbruin begint te worden. Voeg de kokosolie toe en roer zachtjes

tot het mengsel glad is. Voeg de kokosmelk, sojasaus en fijngehakte chocolade toe. Roer tot alles goed gemengd is en er een saus ontstaat.

#### **Stap 4**

Giet de afgekoelde saus over de "cashewcheesecake".